ガスフライヤー

■低輻射熱式NBガスフライヤー

型式	外形寸法(mm)			ガス消費量				税込み価格
	間口	奥行	高さ	都市ガス		LPガス		
				kW	(kcal/h)	kW	(kg/h)	
スタンドタイプ								
NB-TGFL-C30	300	600	800	4.9	4,200	4.9	0.35	¥165,900
NB-TGFL-C35	350	600	800	6.0	5,200	6.0	0.43	¥165,900
NB-TGFL-C45	450	600	800	10.0	8,600	10.0	0.72	¥181,650
NB-TGFL-C55	550	600	800	10.7	9,200	10.7	0.77	¥193,200
NB-TGFL-C67	670	600	800	14.0	12,000	14.0	1.00	¥252,000
NB-TGFL-C87	870	600	800	20.0	17,200	20.0	1.43	¥281,400
NB-TGFL-C67W	670	600	800	12.0	10,400	12.0	0.87	¥273,000
NB-TGFL-C87W	870	600	800	20.0	17,200	20.0	1.43	¥305,550
NB-TGFL-C105W	1,050	600	800	21.4	18,400	21.4	1.53	¥316,050
NB-TGFL-C130W	1,300	600	800	28.0	24,000	28.0	2.00	¥484,050
卓上タイプ								
NB-TCFL-C4045G	400	450	410	5.1	4,400	5.1	0.37	¥141,750

■低輻射熱式DXガスフライヤー

型式	外形寸法(mm)			ガス消費量				消費電力(50/60Hz) W 単相100V	税込み価格
	間口	奥行	高さ	都市ガス		LPガス			
				kW	(kcal/h)	kW	(kg/h)		
スタンドタイプ									
D-TGFL-C35	350	600	800	8.0	7,000	8.0	0.57	13	¥261,450
D-TGFL-C45	450	600	800	10.8	9,300	10.8	0.78	13	¥283,500
D-TGFL-C55	550	600	800	12.0	10,500	12.0	0.85	13	¥303,450
D-TGFL-C67	670	600	800	15.3	13,000	15.3	1.10	13	¥338,100
D-TGFL-C87	870	600	800	21.6	18,600	21.6	1.56	13	¥388,500
D-TGFL-C67W	670	600	800	16.0	14,000	16.0	1.14	26	¥460,950
D-TGFL-C87W	870	600	800	21.6	18,600	21.6	1.56	26	¥498,750
D-TGFL-C105W	1,050	600	800	24.0	21,000	24.0	1.70	26	¥546,000
D-TGFL-C130W	1,300	600	800	30.6	26,000	30.6	2.20	26	¥616,350
D-TGFL-C45A	450	750	800	11.9	10,000	11.9	0.85	13	¥354,900
D-TGFL-C55A	550	750	800	13.2	11,500	13.2	0.95	13	¥383,250
バスケットタイプ									
D-TGFL-C45A2	450	750	800	11.9	10,000	11.9	0.85	13	¥388,500
D-TGFL-C55A2	550	750	800	13.2	11,500	13.2	0.95	13	¥414,750

■低輻射熱式DHガスフライヤー

型式	外形寸法(mm)			ガス消費量				消費電力(50/60Hz) W 単相100V	税込み価格
	間口	奥行	高さ	都市ガス		LPガス			
				kW	(kcal/h)	kW	(kg/h)		
スタンドタイプ									
DH-TGFL-C35	350	600	800	5.5	4,800	5.5	0.40	13	¥308,700
DH-TGFL-C45	450	600	800	8.9	7,800	8.9	0.65	13	¥323,400
DH-TGFL-C55	550	600	800	9.7	8,400	9.7	0.70	13	¥354,900
卓上タイプ									
DH-TCFL-C4050G	400	500	300	4.4	3,800	4.4	0.30	13	¥192,150

■低輻射熱式SDガスフライヤー

型式	外形寸法(mm)			ガス消費量				消費電力(50/60Hz) W 単相100V	税込み価格
	間口	奥行	高さ	都市ガス		LPガス			
				kW	(kcal/h)	kW	(kg/h)		
スタンドタイプ									
SD-TGFL-C45	450	600	800	9.07	7,800	9.07	0.65	13	¥323,400
SD-TGFL-C55	550	600	800	10.23	8,800	10.23	0.73	13	¥354,900

ゆで麺器

■角型ゆで麺器(省エネタイプ)

型式	外形寸法(mm)			ガス消費量				消費電力(50/60Hz) W 単相100V	税込み価格
	間口	奥行	高さ	都市ガス		LPガス			
				kW	(kcal/h)	kW	(kg/h)		
奥行600mmシリーズ									
TU-50N	500	600	800	9.3	8,000	9.3	0.66		¥417,900
TU-60N	600	600	800	13.9	12,000	13.9	1.00		¥470,400
TU-90WN	900	600	800	18.6	16,000	18.6	1.33		¥821,100
奥行750mmシリーズ									
TU-50AN	500	750	800	13.9	12,000	13.9	1.00		¥450,450
TU-60AN	600	750	800	17.4	15,000	17.4	1.25		¥517,650
TU-90AWN	900	750	800	27.9	24,000	27.9	2.00		¥895,650
オートリフター(TU-50ANのみ取付可能です。)									
AL-3M(L/R)	77	658	664					13	¥313,950

※製品を最適にお使いいただくために、軟水機の併用をおすすめ致します。
※注意）本製品のゆで槽への塩投入はお控え下さい。塩による腐食故障は、製品保証いたしかねる場合があります。

■スパゲティーボイラー(省エネタイプ)

型式	外形寸法(mm)			ガス消費量				税込み価格
	間口	奥行	高さ	都市ガス		LPガス		
				kW	(kcal/h)	kW	(kg/h)	
TG-SBR-1	500	650	800	9.34	8,000	9.21	0.66	¥537,600
TG-SBR-2	900	650	800	18.60	16,000	18.50	1.33	¥904,050
TG-SBK-1	500	600	800	9.34	8,000	9.21	0.66	¥471,450
TG-SBK-2	900	600	800	18.60	16,000	18.50	1.33	¥809,550

※TG-SBR（反転式）、TG-SBK（角カゴ式）
※製品を最適にお使いいただくために、軟水機の併用をおすすめ致します。

炊飯器

■立体炊飯器

型式	外形寸法(mm)			ガス消費量		消費電力(50/60Hz) W 単相100V	税込み価格
	間口	奥行	高さ	都市ガス			
				kW	(kcal/h)		
★TGRC-2CDT	815	758	1,500	21.6	18,600	40	¥672,000
★TGRC-3CDT	815	758	1,730	32.4	27,900	60	¥882,000

レンジ

■ローレンジ(スープレンジ)

型式	外形寸法(mm)			ガス消費量		税込み価格
	間口	奥行	高さ	都市ガス		
				kW	(kcal/h)	
★LR-TGP-65	650	750	450+950	16.3	14,000	¥388,500

★印は受注生産品です。納期をご確認ください。

低輻射熱式NB・DX・SD・DHフライヤー
■可燃物からの離隔距離が“0”で防火性能評定※1を取得。
※1：(財)日本ガス機器検査協会・防火性能評定A設置取得
■(財)日本ガス機器検査協会・作業環境向上ガス機器検査認承品

商標「涼厨®」「涼®」は、大阪瓦斯株式会社の登録商標です。

安全に関するご注意
■ご使用の前に必ず取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。
■本カタログに掲載されている製品は本来の目的以外には使用しないでください。また屋内専用としてご使用ください。
■据え付け工事、設備工事が必要となります。タニコーまたは資格のある専門業者にご相談ください。

タニコー株式会社
本社:〒142-0041　東京都品川区戸越1-7-20
TEL.03-5498-7111(代) FAX.03-5498-7927
■営　業　所／札幌、岩見沢、旭川、函館、苫小牧、帯広、釧路、酒田、山形、八戸、青森、盛岡、水沢、秋田、仙台、郡山、福島、いわき、高崎、新潟、大宮、川口、熊谷、長野、松本、宇都宮、水戸、つくば、千葉、柏、東京、品川、城東、城北、首都圏、厚木、横浜、藤沢、立川、甲府、名古屋、豊橋、岐阜、三重、静岡、三島、浜松、福井、越前、富山、高岡、金沢、大阪、堺、和歌山、神戸、姫路、京都、福知山、滋賀、広島、山口、岡山、福山、松江、鳥取、高松、徳島、松山、高知、福岡、西福岡、久留米、佐賀、北九州、大分、長崎、佐世保、熊本、宮崎、延岡、鹿児島、沖縄
■ショールーム／東名川崎、千葉、NEXT、岡山、北海道
■工　　場／北海道、福島鹿島、福島鹿島第二、福島原町、福島小高、川崎野川、大野第一、大野第二、丸岡、九州
※タニコーホームページ　URL http://www.tanico.co.jp/
※この製品は、予告なしに変更する場合があります。あらかじめご了承ください。

PRM-CE139-1305D70SE

tanico

「涼厨®」製品カタログ

全43機種の豊富なラインアップ

「涼厨®」が厨房に“涼しさ”を提供します。

ガスフライヤー
- 低輻射熱式NBタイプ
- 低輻射熱式DXタイプ
- 低輻射熱式DHタイプ
- 低輻射熱式SDタイプ

ゆで麺器
- 角型ゆで麺器(省エネタイプ)
- スパゲティーボイラー(省エネタイプ)

炊飯器
- 立体炊飯器

レンジ
- ローレンジ(スープレンジ)

すずちゅう
涼厨®
涼しい厨房

涼厨®（涼しい厨房）コンセプト

従来、「ガス厨房＝暑い」と思われていましたが、排熱を集中排気し、機器からの放熱を大幅に軽減することで、触っても熱くない、涼しいガス厨房機器が続々登場しています。既築のガス機器を「涼厨®」に入れ替えるだけでグッと涼しい厨房に生まれ変わります。

Point 1 快　適

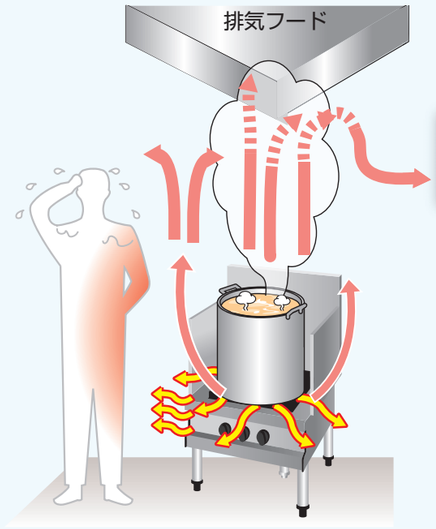
排熱を集めて排気する「集中排気方式」を採用したため、厨房も涼しくなります。

Point 2 低輻射

表面温度は熱くなく、輻射熱を感じないので、作業者への負担が軽減でき、ヤケドの心配もありません。

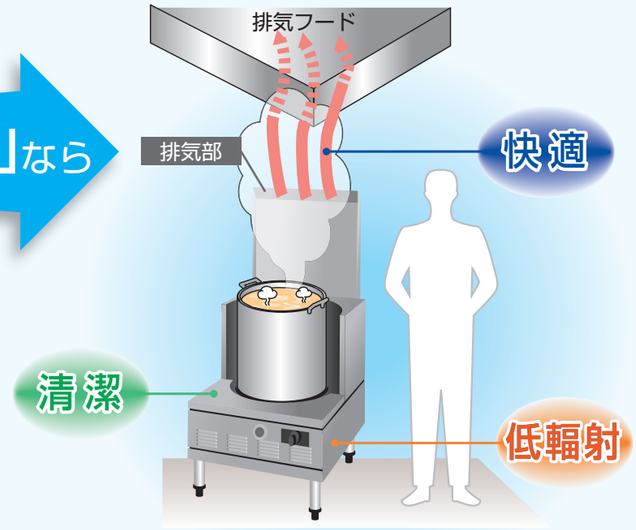
Point 3 清　潔

食材のこびり付きや、汚れの焼き付きが少なく、お掃除も楽々です。



寸胴ナベ周囲に排気ガスが拡散して熱くなっている。

「涼厨®」なら

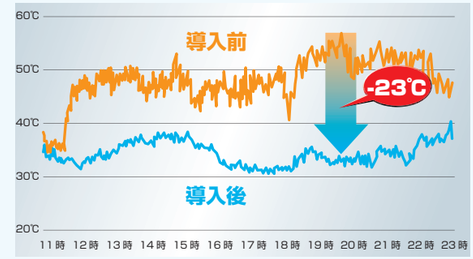


燃焼熱を鍋背面に集約させることにより、手前側への輻射熱を抑え、作業環境が改善されている。

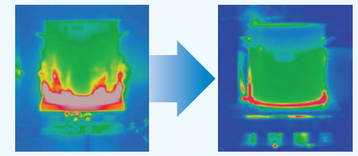
ラーメン店導入事例

「涼厨」に入れ替えて、厨房室温が55℃→32℃。
最大**23℃**低くなりました。

●入替前後の厨房室温 比較



●寸胴ナベの温度比較



従来機器　涼厨機器

資料提供：大阪ガス株式会社

豊富な「涼厨®」製品ラインアップ

ガスフライヤー　価格はそのまま、充実の全30機種!

低輻射熱式NBタイプ
全11機種
スタンド・卓上タイプ
熱効率62%達成

NB-TGFL-C45

過酷な使用にも耐える堅牢なボディに、グレードアップした基本性能を満載。卓上式から一・二槽式、油量9ℓ～60ℓ(30ℓ×2) まで幅広いラインアップ。

低輻射熱式DXタイプ
全13機種
スタンド・バスケットタイプ
熱効率63%達成

D-TGFL-C67W　D-TGFL-C45A2
バスケット仕様

簡単操作のデジタル表示式高性能マイコン搭載コントローラーを採用。大量・連続調理でも、ハイパワーでスピーディーに提供でき、冷凍食品に最適です。油槽が深いため、バスケット調理の際は使い勝手を実感できます。

低輻射熱式DHタイプ
全4機種　2013年7月発売予定
スタンド・卓上タイプ
熱効率55%達成

DH-TGFL-C45　DH-TCFL-C4050G
卓上タイプ

鍋底直接加熱方式で輻射熱を抑え、高熱効率の省エネタイプ。油槽面積が広いので、1度に多くの物を揚げられて、作業効率もアップします。天ぷらやから揚げなど広い油槽を必要とするものに適しています。

低輻射熱式SDタイプ
全2機種
スタンドタイプ
熱効率69%達成

SD-TGFL-C45

新発想、5角形新型浸管(熱交換器)の採用により、圧倒的な経済性と厨房室温の低減を同時に実現。これまでにない熱効率をこれまでにない省エネでクリアしました。

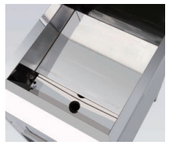
ベローズ式浸管

油温復帰力が大幅にアップ

中間加熱用浸管は、ベローズタイプのステンレスパイプを使用したことで、熱交換表面積を従来の約2倍に高めました。
NB,DXタイプ共通仕様

平らな油槽

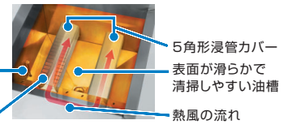
清掃しやすい槽内



平らな油槽のため、清掃が簡単。さらに油量が少なくて済むのでコスト削減につながります。

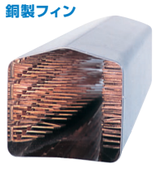
5角形・新型浸管(熱交換器)

中間加熱イメージ



5角形・新型ヒートパイプが燃焼熱を逃さず高効率に熱交換。さらに、特殊断熱構造によって、表面温度も低温に抑えます。

銅製フィン



144ヶ所の銅フィンが、旧来の高効率タイプより熱効率を大幅改善。経済性と厨房室温の低減に貢献します。

優れた清掃性

ヒートパイプの上部を山型にしたことで揚げカスなどの溜まりを防ぎます。また、パイプとパイプの間隔が広くとれるため油槽下部の清掃性も大きく向上

ゆで麺器

蒼龍角型ゆで麺器(省エネタイプ)
全7機種
オートリフト付タイプもあり
熱効率77%達成

TU-90AWN

待機時のガス料金を従来の1/2までに低減。燃焼部排熱を利用したタンクを設置し、60℃近い温度の給水が常時可能になったことにより、麺投入時の温度低減を防げます。ヒートパイプの間隔が広いため、槽内の清掃が容易に行えます。

スパゲティーボイラー(省エネタイプ)
全4機種
熱効率77%達成

TG-SBR-1　反転式ゆでカゴ

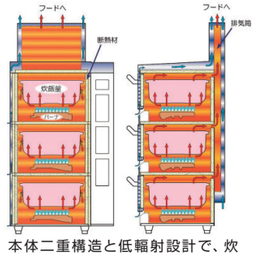
抜群の熱効率とアイドリング機能の搭載により、ランニングコストの大幅ダウンが実現。独自のバッフル板を採用、スパゲティーに最適な噴流が可能になりました。反転式、角カゴ式の2種をラインアップ。反転カゴ式は、扱い易く作業効率アップ。

炊飯器

立体炊飯器
全2機種

TGRC-3CDT

白米の炊飯だけではなく、炊き込みご飯やおかゆも対応可能です。オプションで、便利なテフロン仕様もご用意しています。



本体二重構造と低輻射設計で、炊飯中の排熱を上部排気口に集中。「断熱材」と「エアー断熱」2つの技術でさらなる低輻射を実現しました。

レンジ

ローレンジ(スープレンジ)
熱効率38%達成

LR-TGP-65

五徳は使用者側に熱が流れるのを遮断して、後ろ側に熱を流す構造になっているため、輻射熱が抑えられます。安心の立消え安全装置付です。
使用最大鍋寸法：φ510mm

ご注意
適切ではないサイズの鍋や変形した鍋を使用すると、鍋が五徳上部の位置より下がって、さらに燃焼するための空気が取り入れられなくなり一酸化炭素が発生する原因になります。

涼 涼厨(すずちゅう)　圧電点火方式　高性能サーモスタット　過熱防止装置付　連続スパーク点火　立消え安全装置

電気使用製品　JIA認証 (財)日本ガス機器検査協会検査合格品